



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) : 

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire :	Cuit surgeléAppareil à clafoutis (66%) garni de tranches de pomme (33%). Pur beurre.
Descriptif produit :	Surgelé. Cuit. Ø 26 cm. Tranches de pommes 33%, appareil à clafoutis avec du lait et des œufs frais, pur beurre. Carton de 6 pièces.
Conservation :	Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation :	Cuit
Conditionnement :	Colis de 6.000 Pièce unitaire de 1.000 kg
Liste des ingrédients :	pomme 33%, OEUFS, sucre, LAIT écrémé, farine de BLE, BEURRE, sel, arôme naturel de vanille

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
POMME	France, Allemagne, Belgique

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

Pays de transformation :	France [Département(s) : 24]
Durée de vie totale du produit (jours) :	365
Allergènes majeurs :	Gluten, Lait, Oeuf
Traces d'allergènes :	Fruit à coque, Soja
Composants spécifiques :	Sans alcool, Sans huile de palme, Pur beurre, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers :	Sans porc, Végétarien

Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées

Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%

Code nomenclature douanière : 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose, de sucre interverti ou d'isoglucose

Atouts

Atout : Le bon goût du clafoutis avec une recette garnie en fruits pour plus de gourmandise
Une liste d'ingrédients courte, avec des ingrédients de qualité
Une présentation soignée dans un papier sulfurisé pour plus de praticité et un visuel attractif

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Sans décongélation, retirer le support en aluminium ou film plastique, mettre sur grille au four à chaleur sèche à 185°C pendant 4 à 5 minutes. Avec décongélation, en chambre froide positive 0+3°C entre 12 et 24h avant l'utilisation, en fonction des besoins.

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
847	201	4.2	1.7	35	26	1.4	5	0.24

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.19

Type de matières grasses : Beurre

Catégorie GEMRCN : 40 - Dessert < ou = à 20 g de glucides simples par portion et < à 15% de matières grasses

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48	0	48	Pièce unitaire	8		
Palette	384	391.68	384	Pièce unitaire	64	1200x800x1720	
Colis	6	6.12	6	Pièce unitaire		334x300x196	13355710816095
Pièce unitaire	1	1.02	1	Pièce unitaire			3355710816098